

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Carni cu Pipita di Peper Szechuan	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb bottom round, vet kita, geslice fini na ¼-in*• ½ cup carot geshred• ½ cup selder chiki-chikito• 4 cuch azeta olijfi, dividi• 1 tlp green onion gechop grof• 1 tlp gember fresco gechop grof• 2 teenchi konoflok gechop• 1 cuch soy sauce• 1 tlp dry sherry• 1 tlp chili garlic sauce• 1 tlp sucu bruin• 1 tlp azeta sesame• 1 tlp vinager rice wine• 1/8 tlp cayenne (opcional)• 1 tlp pipita di peper Szechuan	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota *Corta e carni na slice fini y despues bo ta bolbe corta e slicenan den mita.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Keinta e wok y basha 2 cuch di azeta aden. Agrega e carot y seldernan y drei-hasa pa 2 minuut. Saka nan for di e wok y pone nan un banda.2. Agrega 2 cuch mas di azeta na e wok; arega e pipitanan di peper Szechuan y cushina te ora e fragancia sali for di nan. Ora cu esaki ta kla, deshaci di e pipitanan di peper.3. Agrega e konoflok, despues e carni y keda drei te ora cu e carni ta casi seco. Agrega e soy sauce, gember, dry sherry, chili garlic sauce, sucu bruin, azeta sesame, vinager rice wine, green onion y e cayenne y mezcla nan bon den otro. Cushina te ora cu e likido a casi desaparece.4. Agrega e berduranan, drei tur cos bon den otro y kla e ta pa wordo sirbi.	